

TAGUNGSPAUSCHALEN

Die Preise verstehen sich pro Person und sind inklusive Service & Equipment (Leihware wird separat berechnet).

PAUSCHALE SCHLOSSPLATZ

- Kaffeepause vormittags mit Kaffee – und Teestation, Teegebäck
- Mittagessen der Kategorie A
z.B. Kartoffel-Laucheintopf
- Kaffeepause nachmittags mit Kaffee- und Teestation, Teegebäck
- Inklusive Mineralwasser unbegrenzt

Preis pro Person 19,00 €

Halbtagespauschale (bis oder ab Mittagessen) pro Person 14,50 €

PAUSCHALE MAX-EYTH-SEE

- Kaffeepause vormittags mit Kaffee – und Teestation und einem Pausensnack nach Wunsch (Auswahl im Anhang)
- Mittagessen vom Büffet der Kategorie B
z.B. Geschmelzte Maultaschen mit Kartoffelsalat und einem Dessert
- Kaffeepause nachmittags mit Kaffee- und Teestation und einem Pausensnack nach Wunsch (Auswahl im Anhang)
- Inklusive Mineralwasser, Orangen- und Apfelsaft unbegrenzt

Preis pro Person 22,50 €

Halbtagespauschale (bis oder ab Mittagessen) pro Person 16,00 €

PAUSCHALE BÄRENSCHLÖSSLE

- Kaffeepause vormittags mit Kaffee – und Teestation und zweierlei Pausensnacks nach Wunsch (Auswahl im Anhang)
- Mittagessen vom Büffet der Kategorie C
z.B. Putenrahmgulasch mit frischen Steinchampignons und Spätzle, dazu Salatbüffet ODER ein Dessert
- Kaffeepause nachmittags mit Kaffee- und Teestation und zweierlei Pausensnacks nach Wunsch (Auswahl im Anhang)
- Inklusive Mineralwasser, Orangen- und Apfelsaft unbegrenzt

Preis pro Person 28,50 €

Halbtagespauschale (bis oder ab Mittagessen) pro Person 23,00 €

ZUSÄTZLICHE PAUSEN (nur in Verbindung mit einer Pauschale)

- Weitere Kaffeepause mit Kaffee – und Teestation, Teegebäck

Preis pro Person 2,80 €

- Weitere Kaffeepause mit Kaffee – und Teestation sowie einem Pausensnack nach Wunsch

Preis pro Person 4,20 €

AUSWAHL PAUSENSNACK

- Teegebäck (Plätzchen, Kekse)
- Schwäbischer Hefezopf
- Brezeln mit und ohne Butter
- Croissants
- Obstkorb
- Joghurt / Früchtejoghurt (125g Becher)
- Cocktailplunder
- Blechkuchen, verschiedene Sorten

SPEISENAUSWAHL KATEGORIE A – 1 Gericht zur Wahl

- Deftiger Linsen-Kartoffeleintopf mit und ohne Debreziner
- Cremiger Kartoffel-Laucheintopf mit und ohne Saiten
- Hausgemachte Minestrone mit Nudelreis & Parmesan
- Chili con Carne mit Hackfleisch und Kidneybohnen
- Minestrone mit Nudelreis und frischem Parmesan

Zu allen Eintöpfen servieren wir Baguette oder Bauernbrot.

SPEISENAUSWAHL KATEGORIE B – 2 Gerichte zur Wahl

- Geschmelzte Maultaschen mit hausgemachtem Kartoffelsalat
- Geschmelzte Gemüseaultaschen mit hausgemachtem Kartoffelsalat
- Fleischkäse oder Fleischküchle mit hausgemachtem Kartoffelsalat
- Hausgemachte Gemüsequiche mit Kräuterdip
- Hausgemachte Quiche Lorraine mit Kräuterdip
- Kartoffel- Gemüseauflauf
- Nudelaufwurf mit Schinken & frischen Tomaten
- Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln
- Couscous mit frischem Gemüse, scharfer Tomatensauce & Dip

Dessert

- Natur- oder Früchtejoghurt (125 g Becher)

SPEISENAUSWAHL KATEGORIE C - 2 Gerichte zur Wahl

- Linsengericht mit Spätzle & Saiten
- Hausgemachte Rinderroulade
- Geschmorte Schweinebäckchen mit Wurzelgemüse in eigener Sauce
- Putenrahmgulasch mit frischen Steinchampignons
- Ungarisches Rindergulasch
- Provenzalischer Schweinebraten mit Pommery- Senf Sauce
- Hühnerbrustfiletwürfel mit frischem Gemüse in einer gelben Currysauce
- Eingemachtes Kalbfleisch in Sahnesauce

zu den Fleischgerichten 1 Beilage zur Wahl (ab 50 Personen 2 zur Wahl)

- Spätzle
- Nudeln
- Reis
- Petersilienkartoffeln, Rosmarinkartoffeln

Vegetarisch / Vegan

- Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln*
- Asiatische Reispfanne mit knackigem Gemüse*
- Couscous mit frischem Gemüse, scharfer Tomatensauce * & Dip
- Paprikaschote gefüllt mit Cous- Cous & frischen Kräutern, dazu Tomatensauce * und einer Sättigungsbeilage nach Wahl
- Hausgemachte Gemüseküchlein mit Rahm Pilzen und einer Sättigungsbeilage nach Wahl
- Rotes Linsencurry mit Kartoffeln & frischem Gemüse* dazu Fladenbrot

* vegan

Salatauswahl

- Salatbuffet: Blattsalate, Karottensalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Krautsalat dazu zweierlei Dressing

Dessertauswahl – 1 Sorte zur Wahl (ab 50 Personen 2 zur Wahl)

- Panna Cotta mit zweierlei Fruchtmark
- Rote Grütze und Vanillesauce
- Dunkles Schokoladenmousse mit Cassismark
- Natur- oder Früchtejoghurt (125 g Becher)

Nichts gefunden? Gerne können Sie sich Ihre ganz individuelle Pauschale selbst zusammenstellen.

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen. Sprechen Sie uns einfach an!

Für alle Catering-Lieferungen gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Caritasverband für Stuttgart e.V. - Caribou Catering für gastronomische Leistungen.

Alle vorherigen Preislisten verlieren zum 30.06.2020 ihre Gültigkeit.